

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số: 73/NHẤT LÂM/2021

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm

1. Tên công ty: Công ty TNHH Thương mại & Xuất nhập Khẩu Nhất Lâm
2. Địa chỉ: Số 376, phố Xã Đàn, Phường Nam Đồng, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội
3. Điện thoại: 024 35380102 Fax: E-mail: import1@nhatlam.vn
4. Mã số doanh nghiệp: 0104076740.
5. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 555/2021/BQLATTP – HCM.

Ngày Cấp: 02/02/2021; Nơi cấp: Ban Quản Lý An Toàn Thực Phẩm TP Hồ Chí Minh
(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm:

1. Tên sản phẩm: **Hotpot Nạm bò Mỹ.**
2. Thành phần:
 - Thịt nạm 67 %
 - Gói sốt chấm (33 %): Nước, tương cà (cà chua, đường, muối I-ốt, giấm), tương ớt (Xi-rô bắp, ớt bột, muối I-ốt, hành, tỏi, bột gạo, bột đậu nành), nước mắm (cá cơm, nước, muối I-ốt), đường, tỏi, dầu mè, ngò, chao, ớt, mè.
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 09 tháng kể từ ngày sản xuất, ở điều kiện bảo quản $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:
 - Quy cách đóng gói: 300 g; 500 g; 770 g; 910 g; 1.100 g; 1.300g hoặc theo khối lượng yêu cầu của thị trường.
 - Chất liệu bao bì: sản phẩm được đựng trực tiếp trong bao bì nhựa PA, PE, PET,PS, PP, PET/AL/LLDPE (PET là lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm), PA/LLDPE (PA là lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm). Bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.
5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:
Cơ sở sản xuất: Công ty TNHH Thương Mại & Xuất Nhập Khẩu Nhất Lâm – Chi Nhánh Thành Phố Hồ Chí Minh.



Địa chỉ: Lô EB28 - EB29 Đường số 19, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, TP Hồ Chí Minh.

III. Mẫu nhãn sản phẩm: (nhãn đính kèm hồ sơ)

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm:

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
- QCVN 8-3:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
- Quyết định 46/2007/QĐ-BYT – Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Hà Nội, ngày 11 tháng 11 năm 2021

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN



GIÁM ĐỐC
Nguyễn Văn Bình



MẪU NHÃN SẢN PHẨM

Tên sản phẩm : Hotpot Nạm bò Mỹ.

Thành phần cấu tạo:

- Thịt nạm 67 %
- Gói sốt chấm (33 %): Nước, tương cà (cà chua, đường, muối I-ốt, giấm), tương ớt (Xi-rô bắp, ớt bột, muối I-ốt, hành, tỏi, bột gạo, bột đậu nành), nước mắm (cá cơm, nước, muối I-ốt), đường, tỏi, dầu mè, ngò, chao, ớt, mè

Hướng dẫn sử dụng và bảo quản:

- Hướng dẫn sử dụng: Rã đông trước khi dùng . Dùng để nấu hoặc chế biến món ăn.
- Bảo quản: Bảo quản ở $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Thông tin cảnh báo an toàn: Không sử dụng sản phẩm hết hạn sử dụng. Sản phẩm có chứa đậu nành.

Thời hạn sử dụng: 9 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất và hạn sử dụng: Xem trên bao bì.

Khối lượng tịnh: 300 g; 500 g; 750 g; 1 kg; 1,1 kg; 1,3 kg hoặc theo khối lượng yêu cầu của thị trường.

- KLT : 300g (Thịt: 200g; Sốt chấm 100g).

Số CB: 73/NHẤT LÂM/2021

- Sản phẩm của: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI VÀ XUẤT NHẬP KHẨU NHẤT LÂM.

Địa chỉ: Số 376, phố Xã Đàn, phường Nam Đồng, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội.

Điện thoại: 024 35380102.

- Sản xuất tại: Công ty TNHH Thương Mại & Xuất Nhập Khẩu Nhất Lâm – Chi Nhánh Thành Phố Hồ Chí Minh

Địa chỉ: Lô EB28 - EB29 Đường số 19, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, TP Hồ Chí Minh.



395mm



Hương bản xứ, vị tự nhiên

Ori Food là hương liệu thuộc CÔNG TY THƯƠNG MẠI & XUẤT NHẬP KHẨU HÀM LÂM. Đơn vị phát triển các công sản phẩm đóng gói theo công thức và hương vị mà hàng. Công ty được trang bị hệ thống máy móc hiện đại nhập khẩu trực tiếp từ Hàn Quốc.

THỊT NAM BÒ MỸ

U.S. BEEF HAVEL END BRISKET

Thịt bò 67%

- Gọt sạch mỡ (33%); Nước tương (3), cà chua, đường, muối (hạt, mịn), tương ớt (1), ớt bột, ớt bột, mù tạt, tỏi băm, tỏi băm, tỏi băm, tỏi băm, nước mắm (tốt, thơm), nước, muối (tốt), đường, tỏi băm, ớt băm, ớt băm, ớt băm.

Hương dẫn bảo quản: Bào quản và muối (5) - 1%

MSHSB: an toàn mặt bên của hộp giấy

Số GB: 73/NHẬT LÂM/2021

Thùng, kín, tránh bảo an toàn:

Không để đóng gói tiếp xúc trực tiếp với ánh sáng. Sản phẩm có chứa Gluten.

THÔNG TIN DINH DƯỠNG/

NUTRITION FACTS

17. Phần trăm giá trị dinh dưỡng hàng ngày*
Cỡ đơn vị 100g (3.5oz)

THÀNH PHẦN DINH DƯỠNG TRONG 100 g SẢN PHẨM	
Năng lượng/Calories	284 kcal
Tổng chất béo/Total Fat	23.66g 30%
Total carbohydrate	0g 0%
Đạm/Protein	17.66g

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

- Ăn cùng nước sốt tương.
- Dùng để làm hoặc chế biến món ăn.

Khối lượng tịnh: 300g
Hàm lượng: 300g
Số lượng: 100g

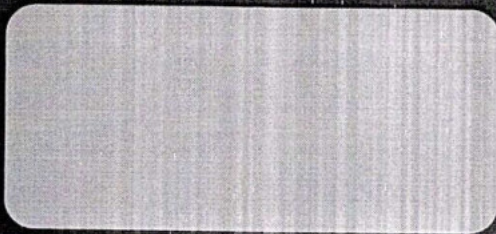
Sản phẩm của CÔNG TY THƯƠNG MẠI & XUẤT NHẬP KHẨU HÀM LÂM Địa chỉ: 50/17, phố 20/10, phường Nam Đồng, quận Đống Đa, thành phố Hà Nội. Điện thoại: 024.33307102

Địa chỉ liên hệ:

Lô E02B - E02B Đường số 19, Khu công nghiệp Hiệp Phước, Xã Hiệp Phước, Huyện Nhà Bè, TP Hồ Chí Minh, Việt Nam.



Hương bản xứ, vị tự nhiên



Thịt

NAM BÒ MỸ

U.S. BEEF HAVEL END BRISKET



81 938540 871571



SẢN PHẨM ĐÓNG LẠNH

KHỐI LƯỢNG TÍNH: 300g

mm

165 mm

25mm

165 mm

25mm

Số: 0930-14/N3.21/ĐG

Ngày: 14/05/2021

THÔNG BÁO KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

1. Đơn vị yêu cầu : Công ty TNHH Thương mại & Xuất nhập khẩu Nhật Lâm
2. Tên mẫu theo khai báo : Hotpot nạm bò Mỹ
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 06/05/2021
5. Nội dung giám định : Giám định các chỉ tiêu an toàn theo yêu cầu khách hàng
6. Căn cứ giám định :
 - 6.1) QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
 - 6.2) QCVN 8-3:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
 - 6.3) Quyết định 46/2007/QĐ-BYT – Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

7. KẾT QUẢ GIÁM ĐỊNH

7.1) Mô tả mẫu:



7.2) Kết quả thử nghiệm:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị	Kết quả thử nghiệm	Yêu cầu nêu tại mục 6
1	<i>Vi sinh</i>			
	- Tổng số vi sinh vật hiếu khí,	CFU/g	$1,3 \times 10^3$	$\leq 5 \times 10^5$
	- Escherichia coli,	CFU/g	$< 10^{(*)}$	$\leq 5 \times 10^2$
	- Salmonella,	/25g	Không phát hiện	Không phát hiện
2	<i>Kim loại nặng</i>			
	- Hàm lượng chì (Pb),	mg/kg	Không phát hiện ^(a)	$\leq 0,1$
	- Hàm lượng cadimi (Cd),	mg/kg	Không phát hiện ^(b)	$\leq 0,05$
3	<i>Độc tố vi nấm</i>			
	- Hàm lượng aflatoxin tổng, (B1+B2+G1+G2)	$\mu\text{g/kg}$	Không phát hiện ^(c)	≤ 15
	- Hàm lượng aflatoxin B1,	$\mu\text{g/kg}$	Không phát hiện ^(c)	≤ 5

(*) Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.
Giới hạn phát hiện: (a) 0,03 mg/kg; (b) 0,018 mg/kg; (c) 0,25 $\mu\text{g/kg}$.

8. Kết luận: Mẫu nêu trên có kết quả các chỉ tiêu thử nghiệm phù hợp với yêu cầu nêu tại mục 6.

Ghi chú: Thông báo này chỉ có giá trị cho mẫu nêu trên.

GIÁM ĐỊNH VIÊN



Trần Thị Lan Phương



GIÁM ĐỐC

Nguyễn Thái Hùng

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:/NHAT LAM/2021

I. Thông tin về tổ chức, cá nhân công bố sản phẩm

1. Tên công ty: Công ty TNHH Thương mại & Xuất nhập Khẩu Nhất Lâm
2. Địa chỉ: Số 376, phố Xã Đàn, Phường Nam Đồng, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội
3. Điện thoại: 0909303480 Fax:
4. E-mail: tinhxnk2013@gmail.com
5. Mã số doanh nghiệp: 0104076740
6. Số Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:
Ngày Cấp/Nơi cấp:.....(đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)

II. Thông tin về sản phẩm

1. Tên sản phẩm: *Hotpot Nạm bò Mỹ*
2. Thành phần: Thịt bò Mỹ (100%), ở điều kiện bảo quản $\leq -18^{\circ}\text{C}$
3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 12 tháng kể từ ngày sản xuất.
4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì: 300 g; 500 g; 1 kg; 2 kg; 3 kg; 4 kg; 5 kg hoặc khối lượng tịnh có thể thay đổi theo yêu cầu của khách hàng.
Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trực tiếp trong bao bì nhựa PA, PE, PET, PP, PS, PET/AL/RCCP (PET là lớp tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm), PA/LLDPE (PA là lớp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm). Bao bì sạch đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

Sản xuất tại:

III. Mẫu nhãn sản phẩm: xem Phụ lục kèm theo

IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm

1. Công ty kinh doanh sản phẩm *Hotpot Nạm bò Mỹ* đạt yêu cầu an toàn thực phẩm theo:
 - QCVN 8-2:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.
 - QCVN 8-3:2011/BYT – Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
 - Quyết định 46/2007/QĐ-BYT – Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.
2. Yêu cầu kỹ thuật: xem Phụ lục kèm theo.

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

....., ngày.... tháng.... năm.....

ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN

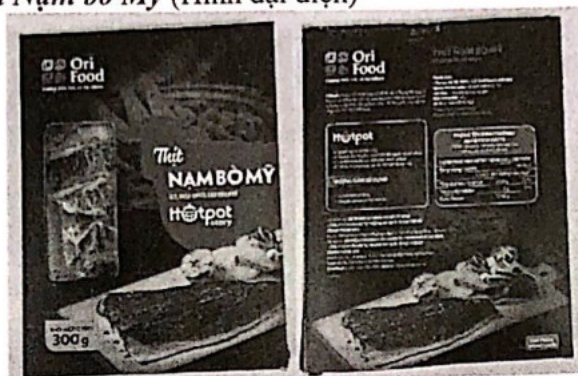
(Ký tên, đóng dấu)

BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

Số:/NHAT LAM/2021

PHỤ LỤC: YÊU CẦU KỸ THUẬT

1. Mô tả sản phẩm: *Hotpot Nạm bò Mỹ* (Hình đại diện)



2. Các chỉ tiêu cảm quan:

Stt	Tên chỉ tiêu	Yêu cầu
1	Trạng thái	Dạng lát, cuộn tròn đông lạnh.
2	Màu sắc	Màu hồng sẫm.
3	Mùi vị	Không có mùi lạ.

3. Các chỉ tiêu an toàn:

Stt	Tên chỉ tiêu	Đơn vị tính	Giới hạn tối đa
1	<i>Vi sinh vật</i>		
	Tổng số vi sinh vật hiếu khí	CFU/g	$m = 5 \times 10^5$; $M = 5 \times 10^6$ $n = 5$; $c = 2$
	Escherichia coli		$m = 5 \times 10^2$; $M = 5 \times 10^3$ $n = 5$; $c = 2$
	Salmonella spp.	/25g	Không có $n = 5$; $c = 0$
2	<i>Kim loại nặng</i>		
	Hàm lượng chì (Pb)	mg/kg	0,1
Hàm lượng cadimi (Cd)	0,05		
3	<i>Độc tố vi nấm</i>		
	Hàm lượng aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	15
	Hàm lượng aflatoxin B1		5
4	Dư lượng thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật và các hóa chất khác: Phù hợp với quy định hiện hành của Việt Nam.		

n: số mẫu cần lấy để thử nghiệm; *c*: số mẫu tối đa cho phép có kết quả kiểm nghiệm nằm giữa *m* và *M*.
M: Giới hạn trên, nếu trong *n* mẫu kiểm nghiệm chỉ một mẫu cho kết quả vượt quá giá trị *M* là không đạt.
m: giới hạn dưới, nếu trong *n* mẫu kiểm nghiệm, tất cả các kết quả không vượt quá giá trị *m* là đạt

KT3-00008DTP1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/05/2021
Trang 01/02

1. Tên mẫu : HOTPOT NẠM BÒ MỸ
2. Mô tả mẫu : Mẫu thử nghiệm do khách hàng lấy mẫu, tên mẫu và thông tin về mẫu do khách hàng cung cấp.
Mẫu còn nguyên bao bì và nhãn hiệu. (0930/N3.21/ĐG/PH)
3. Số lượng mẫu : 01
4. Ngày nhận mẫu : 06/05/2021
5. Thời gian thử nghiệm : 06/05/2021 – 11/05/2021
6. Nơi gửi mẫu : CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI & XUẤT NHẬP KHẨU NHẤT LÂM
Số 376, phố Xã Đàn, Phường Nam Đồng, Quận Đống Đa, Thành phố Hà Nội
7. Kết quả thử nghiệm : Xem trang 02/02

TRƯỞNG PTN THỰC PHẨM



Nguyễn Thành Công

TRƯỞNG PHÒNG THỬ NGHIỆM



NGO QUỐC VIỆT

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.

KT3-00008DTP1/1

PHIẾU KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM
TEST REPORT

13/05/2021
 Trang 02/02



7. Kết quả thử nghiệm :

Tên chỉ tiêu	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện/Phạm vi đo	Kết quả thử nghiệm
7.1. Hàm lượng chì, mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	3,00 x 10 ⁻²	Không phát hiện
7.2. Hàm lượng cadimi, mg/kg	QTTN/KT3 098 : 2016 (Ref: AOAC 2016 (999.11))	1,80 x 10 ⁻²	Không phát hiện
7.3. Hàm lượng aflatoxin B1, µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25	Không phát hiện
7.4. Hàm lượng aflatoxin tổng (B1 + B2 + G1 + G2), µg/kg	TCVN 7596 : 2007	0,25	Không phát hiện
7.5. Tổng số vi sinh vật hiếu khí, CFU/g	ISO 4833-1:2013	-	1,3 x 10 ³
7.6. E. Coli, CFU/g	ISO16649 – 2 : 2001	-	Nhỏ hơn 10 ^(*)
7.7. Salmonella spp/ 25 g	THERMO FISHER SCIENTIFIC (OXOID)	-	Không phát hiện

Ghi chú:

(*): Theo phương pháp thử, kết quả được biểu thị nhỏ hơn 10 CFU/g khi không có khuẩn lạc mọc trên đĩa.

1. Các kết quả thử nghiệm ghi trong phiếu này chỉ có giá trị đối với mẫu do khách hàng gửi đến và không phải là giấy chứng nhận sản phẩm.
Test results are valid for the namely submitted sample(s) only, and this is not a certificate of product.
 2. Tên mẫu, tên khách hàng được ghi theo yêu cầu của nơi gửi mẫu. / Name of sample(s) and customer are written as customer's request.
 3. Độ không đảm bảo đo mở rộng được tính từ độ không đảm bảo đo chuẩn nhân với hệ số phủ k = 2, phân bố chuẩn tương ứng với 95 % độ tin cậy.
The reported expanded uncertainty of measurement is stated as the standard uncertainty of measurement multiplied by the coverage factor k = 2, at 95 % confidence level.
 4. Không được trích sao một phần phiếu kết quả thử nghiệm này nếu không có sự đồng ý bằng văn bản của Trung tâm Kỹ thuật 3.
This Test Report shall not be reproduced, except in full, without the written permission by Quatest 3.
 5. Mọi thắc mắc về kết quả khách hàng liên hệ theo địa chỉ dh.cs@quatest3.com.vn và rq.tn@quatest3.com.vn để biết thêm thông tin.
Please contact Quatest 3 at the email addresses dh.cs@quatest3.com.vn and rq.tn@quatest3.com.vn for further information about test report.